

Matseðill viku 15

Mánudagur 7. apríl

1. Ýsa í mango chutney, kartöflur, grænmeti og mangósósa
2. Kjúklingapottréttur með sólpuurkuðum tómötum, sveppum, lauk og hrísgrjónum
3. Tikka masala með oumph, grænmeti, hrísgrjónum, naan brauði og vegan jógúrt raita (V)
4. Salat með reyktum lax, rauðlauk, kotasælu og sinneps-vinaigrette
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
Súpa dagsins: Aspásúpa

Priðjudagur 8. apríl

1. Kyddjurtamarineruð langa með hvítvínssósu, kartöflumús og rötargrænmeti
2. Núðlur með marineruðum nautastrímlum, brokkolí, papriku, vorlauk og wok sósu
3. Grænmetisbollur, ítölsk tómatósósa, spagetti og grænmeti (V)
4. Salat með kjúkling, kirsuberjatómötum, grillaðri papriku, fetaosti og sesardressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
Súpa dagsins: Tómatúsúpa

Miðvikudagur 9. apríl

1. Bakaður þorskur með sætum kartöflum, grænmeti og kryddjurtasósu
2. Kjúklingabyssa og leggur í appelsínu- og kryddjurtamarineringu með bökuðum smælkikartöflum, grænmeti og appelsínusósa
3. Grænmetisgratín, smælki kartöflur og vegan rjómasósa (V)
4. Salat með rauðrófum, kjúklingabaunum, radisum, eggj, gúrku og rauðvínsvinaigrette
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
Súpa dagsins: Rjómalöguð grænmetissúpa

Fimmtudagur 10. apríl

1. Spánskur saltfiskréttur með tómatar concasse, grænum ólífum, grænmeti og steiktum kartöflum
2. Lambasnitsel með rauðkáli, grænum baunum, steiktum kartöflum og lauksmjöri
3. Rauðrófubuff með byggi, grænmeti og kryddjurtasósu (V)
4. Salat með kjúkling, sellerý, tómötum, ristudum kasjúhnetum og engiferdressing
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
Súpa dagsins: Linsubaunasúpa

Föstudagur 11. apríl

1. Ýsa með grænu pestó, bökuðu smælki, grænkáli, grænmeti og rjómasósu
2. Hægeldaður kalkúnaleggur, sætkartöflumús, grænmeti og soðsósa
3. Grænmetis hamborgari með tómötum, laukhringjum, iceberg og hvítlauks mæjón, franskar kartöflur og vegan kokteilsósa (V)
4. Ferskt salat, parmaskinka, klettsalat, hunangsmelóna og sellerírótarmæjón
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
Súpa dagsins: Sveppasúpa



Tydzien 15 menu

Poniedziałek 7. kwietnia

1. Dorsz w chutneyu z mango, ziemniakami, warzywami i sosem mango
2. Gulasz z kurczaka z suszonymi pomidorami, pieczarkami, cebulą i ryżem
3. Tikka masala z oumph, warzywami, ryżem, naanem i wegańskim jogurtem raita (v)
4. Sałatka z wędzonym łososiem, czerwoną cebulą, twarogiem i musztardowym winegretem
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar
Zupa dnia: Zupa szparagowa

Wtorek 8. kwietnia

1. Ling z marynatą ziołową, sosem z białego wina, puree ziemniaczanym i warzywami korzeniowymi
2. Makaron z marynowaną wołowiną, brokułami, papryką, szczypiorkiem i sosem z woka
3. Kulki warzywne, włoski sos pomidorowy, spaghetti i warzywa (v)
4. Sałatka z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, grillowana papryka, feta i sos Cezar
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar
Zupa dnia: Zupa pomidorowa

Sroda 9. kwietnia

1. Pieczony dorsz ze słodkimi ziemniakami, warzywami i sosem ziołowym
2. Pistolet i udko z kurczaka z marynatą pomarańczowo-ziołową, pieczone słodkie ziemniaki, warzywa i sos pomarańczowy
3. Zapiekanka warzywna, młode ziemniaki i wegański sos śmietanowy (v)
4. Sałatka z czerwonymi burakami, ciecierzycą, rzodkiewkami, jajkiem, ogórkiem i winegretem z czerwonego wina
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar
Zupa dnia: Kremowa zupa warzywna

Czwartek 10. kwietnia

1. Hiszpańska solona ryba z pomidorowym concasse, zielonymi oliwkami, warzywami i smażonymi ziemniakami
2. Sznycel jagnięcy z czerwoną kapustą, zieloną fasolką, smażonymi ziemniakami i masłem cebulowym
3. Placki z buraków z jęczmieniem, warzywami i sosem ziołowym (v)
4. Sałatka z kurczakiem, selerem, pomidorami, prażonymi nerkowcami i dressingiem imbirowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar
Zupa dnia: Zupa z soczewicy

Piatek 11. kwietnia

1. Haddock z zielonym pesto, pieczonymi młodymi ziemniakami, jarmużem, warzywami i sosem śmietanowym
2. Powoli pieczona noga z indyka, puree ze słodkich ziemniaków, warzywa i sos
3. Buller warzywny z pomidorami, krążkami cebulowymi, majonezem z czosnkiem i sałatą lodową, frytkami i wegańskim sosem koktajlowym (v)
4. Sałatka z parmezanem szynka, rukola, melon miodowy i majonez selerowy
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar
Zupa dnia: Zupa grzybowa



Menu week 15

Monday, 7th of April

1. Haddock in mango chutney, potatoes, vegetables and mango sauce
2. Chicken stew with sundried tomatoes, mushrooms, onions and rice
3. Tikka masala with oumph, vegetables, rice, naan and vegan yoghurt raita (v)
4. Salad with smoked salmon, red onions, cottage cheese and mustard vinaigrette
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and chips
7. RDS caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing

Soup of the day: Asparagus soup

Tuesday, 8th of April

1. Ling with herb marinade, white wine sauce, mashed potatoes and root vegetables
2. Noodles with marinated beef, broccoli, paprika, spring onions and wok sauce
3. Vegetable balls, italian tomato sauce, spaghetti and vegetables (v)
4. Salad with chicken, cherry tomatoes, grilled paprika, feta and Caesar dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and chips
7. RDS caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing

Soup of the day: Tomato soup

Wednesday, 9th of April

1. Baked cod with sweet potatoes, vegetables and herb sauce
2. Chicken pistol and drumstick with orange- and herb marinade, baked sweet potatoes, vegetables and orange sauce
3. Vegetable gratin, baby potatoes and vegan cream sauce (v)
4. Salad with red beets, chickpeas, radishes, egg, cucumber and red wine vinaigrette
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and chips
7. RDS caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing

Soup of the day: Creamy vegetable soup

Thursday, 10th of April

1. Spanish salted fish with tomato concasse, green olives, vegetables and sauteed potatoes
2. Lamb schnitzel with red cabbage, green beans, sauteed potatoes and onion butter
3. Red beet cakes with barley, vegetables and herb sauce (v)
4. Salad with chicken, celery, tomatoes, roasted cashews and ginger dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and chips
7. RDS caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing

Soup of the day: Lentil soup

Friday, 11th of April

1. Haddock with green pesto, baked baby potatoes, kale, vegetables and cream sauce
2. Slowroasted turkey leg, mashed sweet potatoes, vegetables and gravy
3. Vegetable burger with tomatoes, onion rings, iceberg and garlic mayo, french fries and vegan cocktail sauce (v)
4. Salad with parma ham, rucola, honeydew melon and celeriac mayo
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and chips
7. RDS caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing

Soup of the day: Mushroom soup

